



III Konkurs Gastronomiczny „Miński MasterChef” 2024

„Potrawy kuchni wegetariańskiej
i wegańskiej”

Organizator:

Zespół Szkół Turystyczno - Gastronomicznych

w Mińsku Mazowieckim

ul. Budowlana 4, 05-300 Mińsk Mazowiecki

1. Zapraszamy do udziału w III Konkursie Gastronomicznym „Miński MasterChef” 2024 „Potrawy kuchni wegetariańskiej i wegańskiej”, którego organizatorem jest Zespół Szkół Turystyczno-Gastronomicznych w Mińsku Mazowieckim.

Konkurs adresowany jest do uczniów klas VIII Szkół Podstawowych, a jego celem jest propagowanie i poszerzanie wiedzy młodego człowieka w zakresie znajomości kuchni wegańskiej i wegetariańskiej oraz sporządzania i serwowania potraw.

Zgłoszenia do konkursu należy przesłać w formie zeskanowanych dokumentów do **11.04.2024** na adres e-mailowy i.pavlidou@zst-g.pl

Zgłoszenie do konkursu powinno zawierać:

- recepturę na 2 porcje potrawy wegańskiej lub wegetariańskiej. Nadesłana receptura powinna zawierać: nazwę potrawy, listę składników, sposób wykonania oraz wykaz sprzętu potrzebnego do wykonania potrawy – (załącznik 1),
- fotografię wykonanej potrawy zgodnie z tematem – (załącznik 2),
- kartę zgłoszenia, obejmującą: dane szkoły, uczestników oraz opiekuna – jeden opiekun może zgłosić dowolną liczbę grup 2 osobowych – (załącznik 3),
- zgodę na przetwarzanie wizerunku ucznia w celach konkursowych oraz promocyjno-marketingowych szkoły – (załącznik 4),
- podpisaną klauzulę informacyjną RODO – (załącznik 5).

2. Konkurs składa się z III etapów, które uczniowie realizują w grupach dwuosobowych:
I etap – przygotowanie przez uczestników receptury konkursowej wraz z fotografią na temat „Potrawy kuchni wegetariańskiej i wegańskiej”

Praca zostanie oceniona w kategoriach:

Dopasowanie do tematu	1 – 5 punktów
Pomysłowość, oryginalność, kreatywność	1 – 5 punktów
Forma przepisu, jasność, precyzyjność opisu	1 – 5 punktów

Nadesłanie pracy wraz z załącznikami jest jednoczesnym zgłoszeniem uczestnika do konkursu.

II etap – do drugiego etapu zaproszone zostanie 5 dwuosobowych zespołów, które otrzymają najwyższą punktację w etapie I. O zakwalifikowaniu do kolejnego etapu organizatorzy powiadomią tylko wybrane zespoły wiadomością przesłaną na adres e-mail wskazany przez opiekuna, do **15.04.2024r.**

II etap składa się z testu wiedzy, obejmującego:

- Charakterystykę kuchni wegetariańskiej i wegańskiej z uwzględnieniem ich odmian oraz technik przygotowania potraw.

Polecamy zapoznać się z podręcznikiem „Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem” cz.2 M. Konarzewska wyd. WSiP Rok 2019:

- ✓ **Rozdział 7, podrozdział: 7.2 str. 259-266 oraz innymi źródłami wiedzy, np. książki kulinarne lub strony internetowe.**

II etap odbędzie się w Zespole Szkół Turystyczno-Gastronomicznych w Mińsku Mazowieckim. Do udziału serdecznie zapraszamy uczniów wraz z opiekunami – nauczycielami z macierzystych placówek.

III etap odbędzie się w Zespole Szkół Turystyczno-Gastronomicznych w Mińsku Mazowieckim i obejmuje przygotowanie potrawy zgodnie z tematem konkursu, według nadesłanej receptury.

Uczestnicy wykonają po 2 porcje potrawy, którą mają za zadanie zaserwować na odpowiedniej zastawie stołowej, dobrać do niej odpowiednie sztucce i ewentualne dodatki oraz właściwie ją podać. Dodatkowo etap ten obejmuje zwięzłą prezentację dania konkursowego oraz udzielenie odpowiedzi na zadane pytania przez Jury dotyczące przygotowanych potraw.

Pracownia gastronomiczna wyposażona jest w profesjonalny sprzęt, jednak dopuszcza się zastosowanie własnego sprzętu drobnego i zastawy stołowej.

Organizatorzy nie zapewniają produktów spożywczych.

Nie zezwala się na zastosowanie:

- Sztucznych dekoracji,
- Przygotowanych wcześniej dekoracji i dodatków,
- Gotowych sosów,
- Przygotowanych wcześniej potraw lub ich elementów,
- Gotowych mas i farszów,
- Uformowanych wcześniej elementów mięsa, warzyw, ciast,
- Umytych, obranych, pokrojonych, ugotowanych wcześniej warzyw, owoców czy ziemniaków.

Kryteria oceny w części kulinarnej:

Przygotowanie potrawy oraz utrzymanie czystości i porządku na stanowisku po zakończeniu pracy	1 – 5 punktów
Różnorodność i dobór składników	1 – 5 punktów
Wykorzystanie różnych technik sztuki kulinarnej	1 – 5 punktów
Smak i zapach potrawy	1 – 5 punktów
Sposób podania, wygląd, ogólne wrażenie wizualne	1 – 5 punktów
Prezentacja przez Zespół	1 – 5 punktów

Termin II i III-go etapu: 19.04.2024r.

Plan dnia:

9:00-9:30 – Powitanie uczestników konkursu. Omówienie regulaminu i zasad oceniania.

09:30-10:15 – Test wiedzy z zakresu kuchni wegetariańskiej i wegańskiej, zawierający 40 pytań testowych jednokrotnego wyboru (1pyt. – 1pkt.). Każdy zespół we własnym zakresie wyposaża się w długopis z wkładem niebieskim lub czarnym.

10.15-10.30 – przerwa

10.30-11:00 – panel tematyczny – prelekcja na temat kuchni wegetariańskiej i wegańskiej wygłoszona przez uczniów ZST-G w Mińsku Mazowieckim oraz prezentacja pracowni gastronomicznej i zasad jej funkcjonowania w szkole.

11.00-13.00 – Część praktyczna - przygotowanie potrawy zgodnie z tematem konkursu, według nadesłanej receptury.

13.15 – 13.30- ogłoszenie wyników i rozdanie nagród oraz dyplomów pamiątkowych.

Składową klasyfikacji generalnej są wyniki (punkty) uzyskane w etapie I, II oraz III.

3. Prace oceniane będą przez jury powołane przez Organizatorów Konkursu, składające się z Dyrekcji ZST-G w Mińsku Mazowieckim oraz nauczycieli przedmiotów zawodowych w gastronomii.

Osoby do kontaktu z ramienia organizatora:

- Marek Pawlaczyk – nauczyciel przedmiotów zawodowych w gastronomii, m.pawlaczyk@zst-g.pl
- Iwona Pavlidou – nauczyciel przedmiotów zawodowych w gastronomii, i.pavlidou@zst-g.pl

4. Postanowienia końcowe

1. Jury konkursowe zapewnia prawidłowy przebieg konkursu.
2. Za organizację i przebieg konkursu odpowiadają organizatorzy.
3. Uczestnik konkursu akceptuje wszystkie postanowienia regulaminu
4. Uczestnik zobowiązuje się do uzupełnienia wszelkiej dokumentacji związanej z realizacją konkursu, a w szczególności do: podpisywania list obecności, potwierdzeń odbioru nagród oraz innych dokumentów wskazanych przez Organizatora, a związanych z konkursem.
5. Organizator zastrzega sobie prawo do zmiany regulaminu konkursu, o czym zobowiązuje się poinformować uczestników konkursu przed jego rozpoczęciem.
6. Wszelkie informacje dotyczące organizacji oraz realizacji konkursu będą przekazywane telefonicznie lub drogą elektroniczną do macierzystych szkół uczestników.
7. Organizator nie ponosi kosztów dojazdu do miejsca, w którym odbywa się II i III etap konkursu.
8. Organizator konkursu zastrzega sobie prawo do publikacji wizerunku uczestników i laureatów konkursu oraz ich opiekunów.
9. Wyniki konkursu zatwierdzone przez jury są ostateczne i będą opublikowane na stronach internetowych organizatorów konkursu.
10. Organizator nie ubezpiecza uczestników konkursu i ich opiekunów.
11. Podpis złożony na karcie zgłoszenia przez opiekuna i uczestnika jest równoznaczny z akceptacją zapisów regulaminu.
12. Zadanie nie może naruszać praw autorskich, dóbr osobistych oraz innych dóbr prawnie chronionych osób trzecich. Zadanie nie może ponadto zawierać oznaczeń będących znakami towarowymi lub oznaczeniami przedsiębiorstwa. Treści prezentowane w Zadaniu nie mogą przedstawiać ani propagować zachowań zabronionych przez prawo, nieobyczajnych lub godzących w zasady dobrego wychowania i kultury osobistej.

Organizatorzy konkursu